



2010 Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Leggendaria annata 2010, ora perfettamente matura per essere bevuta

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut-Bergey
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
Numero di articolo:	0124310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
Maturità:	fino a 2030
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.